

# Menu de Noël

Crème brûlée au foie gras parfumée au citron  
Tuile de pain  
Lemon flavored foie gras crème brûlée  
Bread biscuit

---

Œuf fermier mollet, confit d'oignon  
Velouté de Parmesan  
Free range soft-boiled egg with onion confit  
Parmesan velouté

---

Filet d'omble vapeur, cornes d'abondance  
Crèmeux d'épinard aux graines de moutarde et réduction de crustacés  
Steamed char fillet with sautéed mushrooms  
Creamy spinach with mustard seeds and shellfish reduction

---

Mignon de chevreuil, jus infusé à l'épine-vinette  
Topinambour, cima di rapa et pommes fondantes  
Deer tenderloin with barberry infused juice  
Jerusalem artichoke, cima di rapa and fondant potatoes

---

Bûche au caramel façon Zuccotto  
Crème mascarpone et sorbet mandarine Mikan  
Zuccotto style caramel Christmas log  
Mascarpone cream and Mikan mandarin sherbet

---

Sélection de douceurs de Noël de notre Chef pâtissier  
Selection of Christmas sweets from our pastry Chef

**CHF 135.-**

